

# 中学校給食の今後の方向性

# 基本的な方向性

基本事項：葉山中学校・南郷中学校に提供する学校給食の調理配送

期間：令和10年度から「葉山町公共施設等将来構想学校施設」に基づく整備が完了するまで

食数：約950食（予定）

## 〈条件整理〉

	上山口小学校給食	食缶方式	ランチボックス方式
新しい学校を整備するまで	<ul style="list-style-type: none"><li>● 令和5～9年度まで</li><li>● <b>延長はしない</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 令和3年度に実施したサウンディング調査では、実施可能な業者はいなかった</li><li>● <b>広域連携が可能であれば継続が検討できる⇒横須賀市との広域連携について協議</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 温かい給食、喫食率等を踏まえ、葉山町は<b>食缶方式を基本方針</b>としている</li></ul>
新しい学校の整備後	新しく整備する学校施設の中に給食室を整備する		

# 広域連携に伴う検討課題

項目		ポイント
検討課題	手法	● 地方自治法第252条の14による事務委託、事業者との業務委託
	費用	● 運営費（調理配送）・施設の利用料（減価償却費相当額）・施設の維持管理等に伴う費用負担
	給食費	● 給食費単価、提供回数の調整
	職員配置	● 栄養士、事務職員等の配置

# 横須賀市学校給食センター

参考

## 安全・安心なおいしい給食を中学生に

横須賀市学校給食センターでは、1日あたり5,000食ずつ2コース、計10,000食の給食を調理することができます。ここで調理した給食を二重食缶に入れ、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま、市立中学校全23校に届けています。また、食物アレルギーに対応した除去食も提供しています。安全・安心なおいしい給食で中学生の心と体の成長を応援します。



調理エリアの床を常に乾いた状態に保つドライシステムを導入。また、食材の搬入から調理、配達準備まで、食材や人の動線を一方通行で導き、食材だけを次の調理ラインに受け渡すバスループ方式を用いて、衛生管理を徹底します。



調理エリアを見学せる会議室・調理実習室では、給食を活用し、食への関心と理解を深める食育講座や見学会を行います。



## 食器について

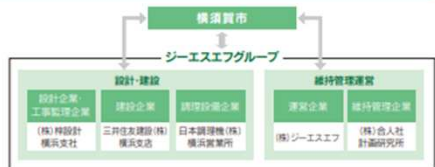
食器イラストの上下の線は、ごはんの盛り付け目安になっています。上の線が「標準」、下の線がこれだけは食べてほしい「小盛り」の目安です。食器のイラストは、市立横須賀総合高校 福田奈央さんの作品です。



## 事業手法

横須賀市学校給食センターは、民間事業者が設計 (Design)、建設 (Build)、運営 (Operate) を一括して行うDBO方式を採用しています。

●事業期間 / 令和元年 (2019年) 9月～令和18年 (2036年) 7月



## 施設概要

- 所在地 / 〒238-0032 神奈川県横須賀市平作5丁目28番10号 (旧市立平作小学校)
  - 調理能力 / 10,000食 (2献立) / 日 (アレルギー対応食150食 / 日)
  - 面積 / 延床面積3,988.10㎡ 建築面積4,215.58㎡ 敷地面積14,883.65㎡
  - 構造・階数 / 鉄骨造 地上1階
  - 着工 / 令和3年 (2021年) 7月31日
  - 開所 / 令和3年 (2021年) 8月1日
  - 開業 / 令和3年 (2021年) 9月29日
- この施設は、防衛省の補助事業により整備しました。

横須賀市教育委員会事務局 学校教育部 学校食育課  
TEL.046-850-1273 FAX.046-850-1270



●交通手段  
JR横須賀線「衣笠」駅より、京浜東北バス しょう小園通線 (衣笠) 約10分 / 平作小学校 / バス停下車徒歩1分



# 横須賀市 学校給食センター

建物外観は、三方を海で囲まれた横須賀らしさを表現し、風を受けて進む船の帆を想起させる特徴的なデザインを採用しています。

横須賀市教育委員会

# 横須賀市学校給食センター

効率的な動線計画による衛生管理の徹底で  
安全・安心なおいしい給食を提供します

**① 荷受室**

納入業者から届く食材を、野菜類、肉魚類等に分けて受け入れ、食材同士汚れを移りにくくします。ほこりなどが入るのを防ぐため、エアカーテンを設置しています。



**② 検収室**

受け入れた食材の品目ごとに、鮮度、品質、産地等を確認し記録します。



**③ 皮むき室**

根菜類の土を落としたり、皮をむいたりします。球根皮むき機を使い、やすり状の内盤の上で、食材をゴロゴロと回転させながら皮をむきます。



**④ 下処理室**

果物類、葉物類、根菜類は、丁寧に洗浄します。肉魚類は、下味をつける、天板に並べ等、調理の準備をします。



**パスルーカウンター**

衛生管理を徹底するため、下処理済みの食材だけを次の調理ラインへ受け渡します。



**エアシャワー**

調理員が調理室に入るときは、白衣に着替え、靴を履き替えた後、強風を吹きかけるエアシャワーで白衣についているほこりなどを飛ばし、全身をきれいにします。




**学校**


コンテナを配達車に積み込む際には、搬出口と配達トラックの荷台を密着させるドックシールドという装置を使い、外気やほこりなどが入らないようにします。

食べ終わった食器・食缶を、コンテナに戻し、配達車で回収します。配達時とは別の場所から搬入します。




**⑫ 洗浄室**

食器、食缶、コンテナは、専用の洗浄機で洗います。食器は強力な洗浄水の噴射により、汚れをきれいに落とします。食缶は汚れをシャワーで洗い流してから、洗浄機による本洗浄を行います。



**⑪ コンテナ室**

食器用コンテナと食缶用コンテナを置き、食器や給食を入れた食缶などの積み込みを行います。

洗い終わった食器をコンテナに入れ、コンテナごと熱風で乾燥・消毒します。




**調理エリア**

**⑤ 野菜切替コーナー**  
野菜スライサーを使い、大量の食材を短時間で切りそろえます。刃を返えることで、食材を様々な形に切ることができます。取立に合わせて食べやすい切り方を工夫しています。

**⑦ 揚げ物・焼物・蒸し物室**  
揚げ物は食材を油の中で移動させながら揚げる連続式フライヤーを使用して調理します。焼物や蒸し物は、熱風と蒸気で加熱するスチームコンベクションオープンを使い、うまみを逃さず仕上げます。

**⑨ アレルギー対応食調理室**  
通常調理の動線と隔離して、食物アレルギー担当の調理員が除去食を調理し、専用容器に入れます。生活ごとにアレルギーを確認し、間違いないよう届けます。

**⑩ 炊飯室**  
浸漬→計量→炊飯→配膳のすべての工程をこなす大型連続炊飯機を使用し、約10,000食分のご飯を炊きます。お米を対応させることで炊きムラのない、おいしくご飯を提供します。

**⑥ 煮炊き調理室**  
スープやカレーなどを、一つの釜で約1,000人分作ることができる高気回転釜が16台あります。高気式は熱の伝導効率が高く、焦げ付きにくいので大量調理に適しています。

**⑧ 和え物室**  
サラダ等の和え物を調理します。煮炊き調理室で茹でた食材を真空冷却機で冷やし、和え物用回転釜で冷たいまま調理して食缶に入れます。



